

ПОКРАЩЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БРОДІННЯ ВИНА РОЖЕВОГО

А.Р. ДАЯНОВА^{1*}, С.І. САМОЙЛЕНКО², О.М. ОГУРЦОВ³

¹ магістрант кафедри біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА

² доцент кафедри біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, канд. техн. наук, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА

³ завідувач кафедри біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, д-р фіз.-мат. наук, проф., НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА

*email: annadayanova0@gmail.com

Справжнє вино виготовляють тільки з винограду. Технічні сорти винограду, що йдуть на виробництво вин, повинні задовольняти особливим вимогам: добре накопичувати цукор, мати помірну кислотність, добре піддаватися переробці, дозрівати в різний час. Бродіння проводиться на чистій культурі винних дріжджів або на природних дріжджах. Якщо треба отримати сухе вино, то цукор зброджується повністю. При виробленні напівсолодких або солодких вин бродіння примусово зупиняють різними способами: спиртуванням, холодом або теплом [1].

Проблема удосконалення виробництва рожевих вин є актуальною через збільшення за останні роки попиту на слабоалкогольні напої, у тому числі і рожеві вина як в Україні так і в усьому світі. Це пов'язано із тим, що рожеві вина мають позитивні якості як білих, так і червоних вин [2].

Метою даної роботи є запропонування удосконалення технології виробництва рожевих вин. З цією метою запропоновано використання на стадії зброджування виноматеріалу нового штаму-продуценту *Saccharomyces cerevisiae killer*, який підвищує вміст складних ефірів, що є найважливішою ароматичною складовою рожевих вин, що в свою чергу приводить до покращання органолептичних показників продукту та підвищує економічні показники виробництва [3]. Результати досліджень показали, що, найбільш типові рожеві виноматеріали виходять при зброджуванні суслу з суміші білого і червоного сортів винограду в співвідношеннях 7: 3 і 6: 4 відповідно. В цілому склад ароматообразуючого комплексу рожевих виноматеріалів, отриманих бродінням різними штамами дріжджів раси ІОЦ, ідентичний для всіх зразків, різна лише масова концентрація тих чи інших компонентів.

Таким чином запропоноване технічне рішення є економічно доцільним у виробництві рожевих вин.

Список літератури:

1. Чаюн Л. Исследование мотиваций потребителей виноградных вин на рынке Украины / Л. Чаюн, А. Куценко // Напитки плюс. – 1999. – №8. – С. 27–30.
2. Герасимов М. А. Технология вина. 2-е изд. перераб. и доп. / М. А. Герасимов. – М. : Пищепромиздат, 1959. – 641 с.
3. Валушко Г. Г. Виноградные вина / Г. Г. Валушко. – М.: Пищ. Пром., 1978. – 254 с.